MITSUBISHI

三菱 IH 電子鍋（家庭用）

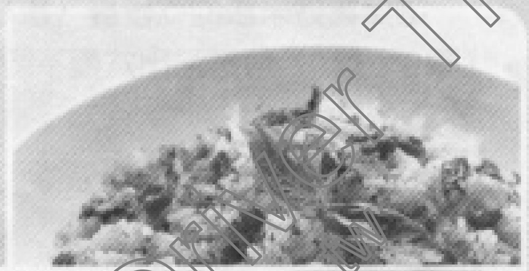
使用說明書

型號

(1.8L機種)

NJ-ED18

請使用單獨插座(15A以上)
請勿使用延長線或與其他電器用品
共用插座，避免發生短路等現象



- 為了正確且安全使用本產品，請於使用前詳閱本使用說明書。
- 從經銷商處取得保證書時，請確認保證書上所填寫的「購買日期．經銷代理店名」等資料。
- 請妥善保管本使用說明書與保證書。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●加熱的構造與特徵

1

依據自己的喜好，可隨意選擇米飯的軟硬度

(米的種類)、(軟硬度)按鍵，搭配使用就能炊煮出香噴噴最好吃的米飯

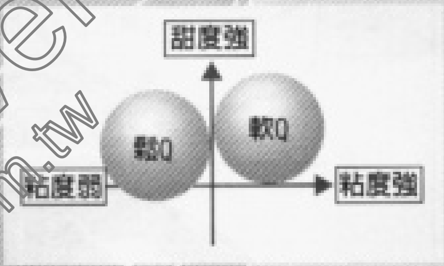
(米的種類)…. 選擇米的種類（一般米、免洗米、糙米）就能炊煮出香噴噴好吃的米飯

(軟硬度)…… 選擇喜好米飯的軟硬度（標準、較硬、軟軟）及香QQ程度（軟Q、鬆Q）可搭配出六種不同組合的煮飯方式，滿足您的口感要求

除了以上的選擇外，您亦可依據選單操作，如：什錦飯、風味飯等。

●發芽米可以選用軟Q＋較軟

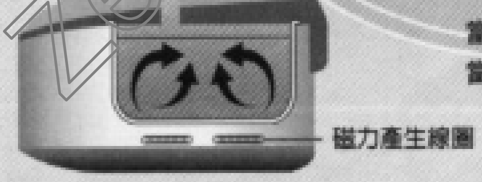
●咖哩飯可以選用鬆Q＋較硬



2

以電磁加熱(IH)方式，發揮如同爐灶般的包圍烹煮手法

所謂「IH（電磁加熱）」，並不是將加熱器或火燄所發生的熱源傳達到內鍋，而是讓內鍋本身就能發熱以進行煮飯作業，因此是用包圍內鍋的方式進行煮飯。



當電流流入本體上的磁力產生線圈後，就會發生磁力。
當磁力通過內鍋時，內鍋本體就會發熱。

3

不銹鋼 5 層厚鋼鍋

採用的「不銹鋼 5 層厚鋼鍋」，是用具有卓越保溫效果與耐用性的不銹鋼包住傳熱性佳的鋁所構成。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●目　錄

頁次

使用前

加熱的構造與特徵 …… 2
安全使用之注意事項 …… 4
各部位名稱　本體 …… 6
附屬品 …… 6
操作・顯示窗 …… 7

使用方法

煮飯方法 …… 8
選單 …… 10
快煮 …… 11
以「1小時為單位」預約煮飯
簡易定時 …… 13
「配合吃飯時間」的預約煮飯
預約1.2 …… 14

在這個情況

煮飯所需時間參照表 …… 16
關於保溫 …… 16
調整時間 …… 17
關於鋰電池 …… 17
停電時 …… 17
保養（放熱板・蒸氣卡匣等） …… 18
故障了嗎？ …… 20
保證與售後服務 …… 22

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●安全使用之注意事項

■以下是針對因操作不當，所造成的危險與程度，進行分類說明。

⚠警告	操作錯誤時，可能會造成危險或受傷之情形。
⚠注意	操作錯誤時，可能會受傷或發生財務損害之情形。

■各圖表符號的意義如下所示。　　　　（本體顯示）

禁止	禁止接觸	遵從指示	拔除電源
禁止分解	禁止沾水	禁止潮濕的手	

本體顯示
⚠小心觸電

⚠警告

請勿自行分解、修理、改造。

禁止分解

避免發生觸電、火災、受傷。
※需要維修時，請洽購買本產品之經銷代理商。
或向「瑞林服務站」聯絡。

請用潮濕的手，拔下電源插頭。

禁止潮濕的手

（避免導致觸電。）

請勿浸水或淋水！

禁止沾水

（避免導致觸電、短路。）

請勿將別針、鐵絲之類的金屬物插入吸、排氣口！

禁止

（避免產生觸電）

請勿讓孩童單獨使用或在幼兒可碰觸的地方使用！

禁止

（避免導致燙傷、觸電、受傷等現象。）

煮飯途中，請勿打開鍋蓋。

禁止

避免燙傷。

請單獨使用交流110V，額定電壓15A以上的插座。

單獨使用插座

若與其他電器的插頭併用，或使用桌面上的插座或家具插座、延長線等，會因異常發熱而造成火災的危險。

將電源插頭上的金屬片，及插座安裝面的灰塵清除乾淨。

去除灰塵

避免當附著灰塵時，容易引起火災

請將插頭確實插到底。

插到底

若沒有確實插到底的話，會因觸電、發熱而引起火災。

請勿使用已受損的電線、插頭、或鬆弛的插座。

禁止

避免發生觸電、短路、引起火災。

請勿損害電線

禁止

在電線上壓重物、過度彎曲、拉扯、扭轉時會損害到電線，而引起火災。

請勿用手碰觸蒸氣口。
尤其要注意嬰幼兒的安全。

禁止接觸

避免燙傷。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

※緊急處理方法：當發現產品冒煙異味時，請立即拔掉電源線，並通知瑞林科技公司服務人員處理。

⚠注意

請勿用於以下場所

●不穩定的場所或不耐熱的舖墊上

禁止

避免發生火災。

●會淋到水或接近火源的地方

避免發生觸電或漏電。

●靠近牆壁或家具

避免發生變色或變形。

●會讓吸.排氣口堵塞的地方
(離牆壁20cm內，或置於紙、布、抹布、地毯上等)

避免發生變色、變形、故障。

●陽光直射的地方
避免發生變色或變形。

避免發生變色或變形。

※請在散熱完全後，再放入收納台。

請勿使用非本產品之專用內鍋

禁止

避免發生過熱，出現異常動作。

收納電線時，請手持插頭。

手持插頭

避免因碰撞到插頭而受傷。

請在手握住插頭的狀態下再拔除
倘若在手拉電線的情況下拔除插頭時，會發生觸電、短路或火災。

手持插頭

使用心律調整器的人在使用本產品時應先請教醫師。

詢問醫師

(本產品的動作會對心律調整器造成影響)

等到本產品已冷卻後，再進行保養工作

冷卻本產品

避免燙傷

不使用時，請拔除插頭。

拔除插頭

避免因絕緣老化，
而發生觸電或漏電、火災。

如要移動提放本體時，請勿碰觸鍋蓋按鍵

禁止

避免因上蓋打開導致燙傷或受傷

煮飯、保溫途中，請勿用手接觸蒸氣匣等高溫部位。

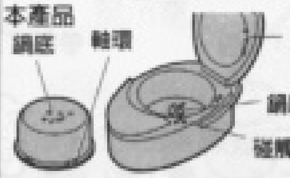
禁止接觸

避免燙傷。

注意事項

請勿讓本產品接近不耐磁氣及電波的物體。保持在4公尺以上的距離。
●磁卡（金融卡、附磁條的定期車票等）
●磁帶（錄音帶等）
●無線器材（電視、收音機、電話等）
以避免消除記憶內容、或出現雜音、異常動作等。

下列部位若沾有異物或水滴時，請勿使用本產品



避免發生故障或無法順利烹煮。

請勿用抹布覆蓋蒸氣口

避免變形、變色、故障。

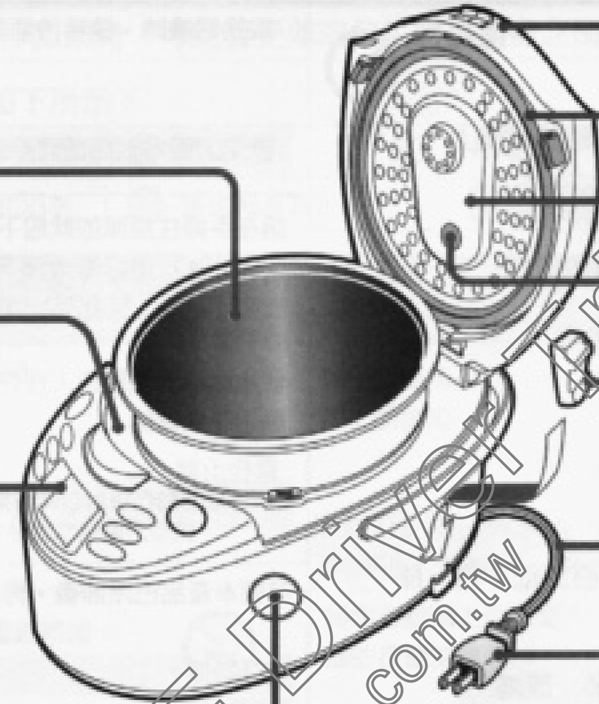
請勿用於非煮飯與保溫用途上

避免故障。

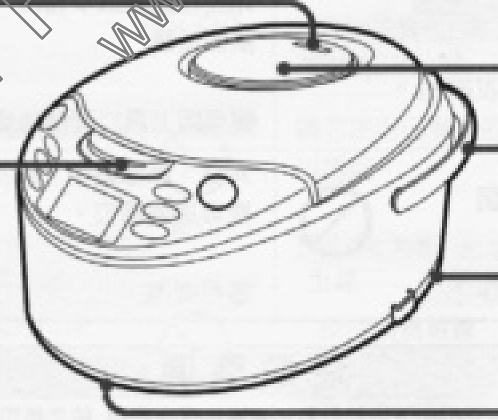
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●各部位名稱

本體



拉出方法	握住插頭拉出。 （請勿超出紅線範圍）
收納方法	手持插頭回拉2-3cm後，便自動捲入



●附屬品

●飯杓：1個

●量杯：2個

（標準用）（免洗米用）

●飯杓架：1個

●操作說明書（本書）:1本

●食譜（別冊）:1本

操作・顯示窗

※請確實按下按鍵，直到出現聲響為止。
※預約、煮飯、保溫途中，請按下 關／保溫 鍵後再進行操作。

附點字符號
• 煮飯／快煮
— 關／保溫鍵
※專為視力不便者所設計。

關／保溫 按鍵
- 用於操作錯誤或停止保溫時之用，按下後會出現「嗶嗶」聲。
- 用於保溫時，按下後會出現「嗶！」聲，處於保溫狀態時，顯示燈會亮燈

煮飯／快煮 按鍵
- 按一下「嗶」開始煮飯
- 按兩下「嗶！嗶」二聲，省略預熱時間，開始煮飯。→P11

軟硬度 按鍵
- 選擇米飯的軟硬度。「嗶」→P11

顯示窗

預約1.2鍵
- 用於預約時之用。按下後會出現「嗶」聲。→P14

簡易定時鍵
- 用於以1小時為單位進行預約時之用，按下後會出現「嗶」聲。→P13

時、分鍵
- 用於調整時間、預約煮飯時間之用。按下後會出現「嗶」聲。

米種類
- 米種類的選擇，按下會有「嗶」聲。→P10

選單 按鍵
- 米飯、風味飯、什錦飯稀飯、依序做選擇→P10

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

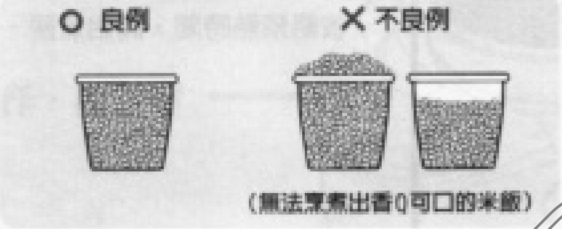
●煮飯

準備

1 量米

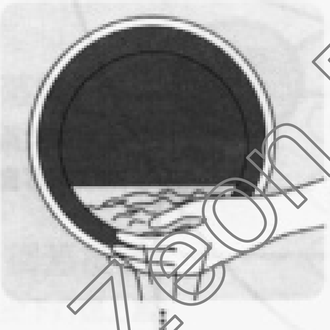
1 量米

1杯滿杯的附屬量杯，約為180ml=約150g。
(約0.18公升)
煮免洗米時請使用免洗米計量用量杯（綠色），
1杯約為170ml=約147g。



2 洗米

（若使用免洗米，建議稍微沖洗即可）。

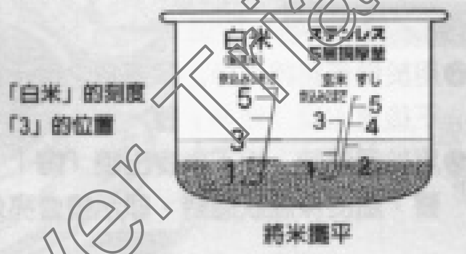


使用一般米時，請重複進行數次的「洗米→倒水」動作，迅速清洗到水質呈現清澈狀態為止。

●將米清洗乾淨
（當白米洗的不夠乾淨時，會出現異味、變色、鍋巴。）

2 加入適量的水，將內鍋放入本體內

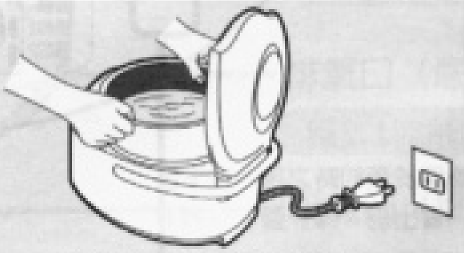
例：煮3杯「白米」時



●依據配合的選項、杯數的水位刻度，控制水量。→12頁
●以水位刻度為標準。請配合米的種類、個人喜好的口感來控制水量。

米的種類	控制水量的標準
軟質米・胚芽米	依照刻度
新米	略低於刻度
舊米、硬質米	略高於刻度

※略為增加水量的煮飯方式，則請用「軟硬度」設定為「較軟」。



請勿忘記安裝放熱板、蒸氣卡匣。
（若忘記安裝，會因裡面的水份溢出而發生燙傷的危險）。此外，不安裝放熱板的話，就無法關閉鍋蓋。

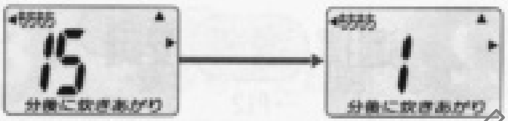
●請將放熱板、內鍋外側的水份或汙垢擦拭乾淨。
●煮飯時請勿使用熱水（50℃以上）。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

煮飯

3 插入插頭，按下煮飯鍵。

●顯示窗上會以 1 分鐘為單位，顯示出剩餘的煮飯時間。



米種類	10～12頁
選單	10～12頁
快煮	11頁
簡易定時	13頁
預約	14～15頁

■注意事項■

●插入插頭時會出現光源，但這並不是異常。

●開始煮飯時會出現「噴」聲，由於這是為了讓內部的熱源散發到本體外所出現的散熱聲音，因此並非故障。

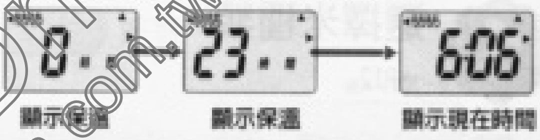
●煮飯、保溫時所出現的「嘁嘁」「嘰嘰」聲等，因屬於 IH 特有的火力調整聲，而非故障。

完成→保溫

4 出現嗚聲後請將米飯攪拌均勻

●進入保溫狀態後，顯示窗會以 24 小時的時間，顯示出保溫的經過時間。

●超過 24 小時後，即顯示出目前的時間。



●煮飯完成後，會出現 5 次「嗶」聲。

●請在 15 分鐘內，將米飯攪拌均勻，以散發多餘的水份。（不攪拌均勻的話，會造成米飯過於黏膩。）

●由於上框上的水滴會滴到米飯上，因此請將水滴擦拭乾淨。

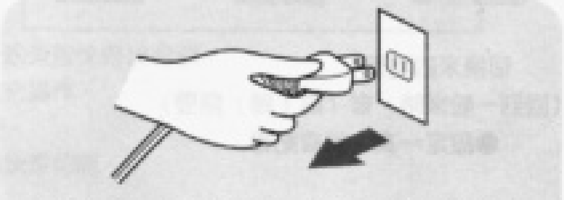
●在煮飯．保溫途中，蒸氣卡匣會變熱，使用時請特別注意。

●關於保溫事項，請參閱P16。

■注意事項■

●在保溫途中，放熱板會沾上水滴。這是為了防止米飯乾燥，並非異常。

使用後，請拔除插頭



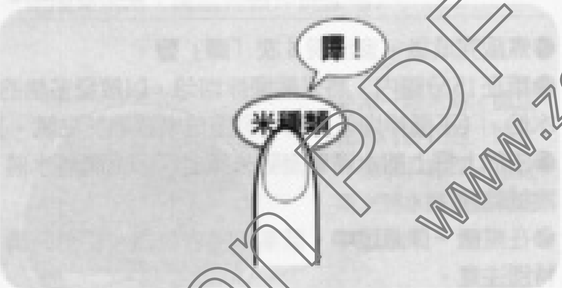
拔除插頭，約 1 秒鐘後，顯示內容就會消失。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●煮飯的方法

1 選擇米種類

→P12



●每按一次就照→箭頭順序

一般米 → 免洗米 → 糙米 →（回到一般米）

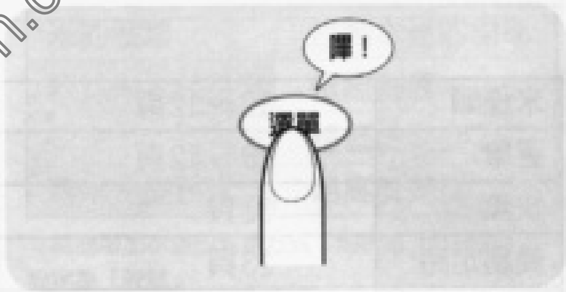
切換米的種類

（回到一般米時，會「嗶！嗶」兩聲）

●設定一次，就會記憶

2 選擇 選單 按鍵

→P12



●每按一次，就照→箭頭順序

米飯 → 風味飯 → 什錦飯 → 稀飯 →（回到米飯）

切換不同的內容

（回到一般米時，會「嗶！嗶」兩聲）

●米飯、風味飯，經設定後會被記憶

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

軟硬度的選擇

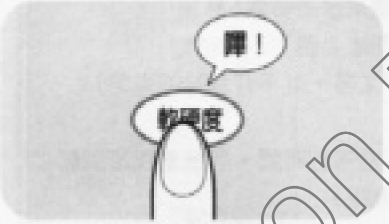
●選擇米飯的軟硬度（標準、較硬、較軟 3 種）及香Q的程度（軟Q、鬆Q）。共可搭配出六種不同的煮飯方式。

●軟硬度的選擇，可用在一般米、免洗米及米飯、風味飯，其他則無法切換。

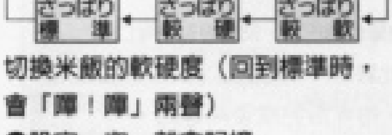
3 軟硬度 選擇

→請參考P2之說明

煮糙米、什錦飯、稀飯時直接按 4 即可。



●每按一次，就照→箭頭順序



切換米飯的軟硬度（回到標準時，會「嗶！嗶」兩聲）

●設定一次，就會記憶。

もちもち 表示軟Q

さっぱり 表示鬆Q

4 煮飯／快煮 按鍵

●數字顯示是二度炊所需的時間。

快煮 快速煮飯請按 煮飯／快煮 2 次

●數字顯示是二度炊所需的時間。

●快煮所需時間比一般煮飯快約 10 分鐘。

●什錦飯不可用快煮來操作。

●快煮的米飯會較硬。

●預約時，不能使用快煮功能。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●煮飯的方法（續篇）

米飯類 的選擇

一般米	白米／胚芽米／發芽米/糯米
免洗米	●免洗米請用專用量杯量米。 ●加水後，請輕拌一下再煮飯。
糙米	●不要淘洗得太用力。 ●儘量不要保溫（會產生鍋巴或異味的現象）。 ●飯煮好後，請記得切掉 保溫按鍵。

選 單 的選擇

米 飯

水位基準	選單
白米	米飯
玄米	

胚芽米

水位基準	選單
白米	米飯

●由於胚芽容易脫落，所以不要淘洗得太用力。

●儘量不要保溫。（會導致異味、鍋巴的現象）

發芽米

水位基準	選單	軟硬度
白米	米飯	もちもち軟軟

壽司米

水位基準	選單	軟硬度
すし	米飯	標準

稀 飯

水位基準	選單
おかゆ	稀飯

最多煮1.5杯米

●請勿使用（稀飯）以外的種類，會溢出。

●請勿保溫。（變成黏糊狀有損風味）

煮好時，請按 關／保溫 鍵停止保溫。

什錦飯

水位基準	選單
白米	什錦飯
玄米	

糯米

水位基準	選單	軟硬度
おこわ	米飯	標準

●什錦飯、糯米飯最多煮6杯米

●添加料放在米上面。

(如果添加料太多，就不容易拌的均勻)

●不能預約。

（添加料經過預約時間，可能會沈澱或影響品質及風味）

●不要保溫。（會產生鍋巴或異味的現象）

風味飯

水位基準	選單
白米	風味飯
玄米	

●鍋底會有一層薄薄的鍋巴飯，米飯更香Q可口。

(風味飯的米飯會比較硬)

如果少量的話，待煮飯完成後再等約

10～15分會更好吃。

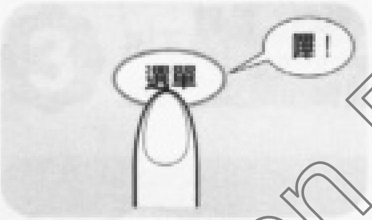
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

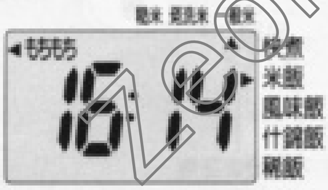
●以「1小時為單位」預約煮飯

例：想在 3 小時後吃飯時

1 選擇 選單

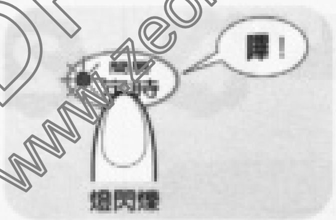
P10～11頁 ❶～❸





●依據個人喜好設定選單。
→10～11頁 ❶～❸
（什錦飯是不能用預約煮飯）

2 按下 簡易定時 鍵



5
秒
後
→

5
秒
後
→

●每按一次，會在1-12小時的時間單位內進行切換，因此可依照個人喜好設定時間。
（重返第 1 小時後，會出現「嗶」聲）

● 5 秒鐘後，會顯示出煮飯完成時間。

簡易定時

●可預約1-12小時（1小時為單位）後，完成煮飯。（但是糙米則為2-12小時後）
●不得用於放入材料或調味料的什錦．紅豆糯米飯等。（避免因調味料的沈澱或材料變味，而無法烹煮出美味的口感）
●要變更或取消預約時間時，則按下 關／保溫鍵。

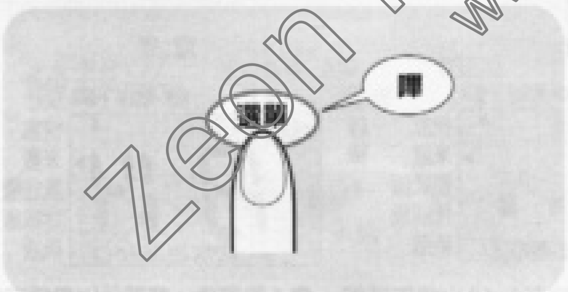
Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●「配合吃飯時間」的預約煮飯

例：想在上午7:30分吃飯時

1 確認現在的正確時間，選擇 選單。

（調整時間的方法→P17）



- ●依據個人喜好設定選單。參照P10～11頁 ❶ ～ ❸
- ●什錦飯不能用 預約1.2 按鍵。

2 按下 預約1.2 鍵

（調整時間的方法→P17）

- ●每按一次，就會反覆切換預約1←→預約2。
- ●事先將預約1設定為6:00；將預約2設定為18:00。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

預　約

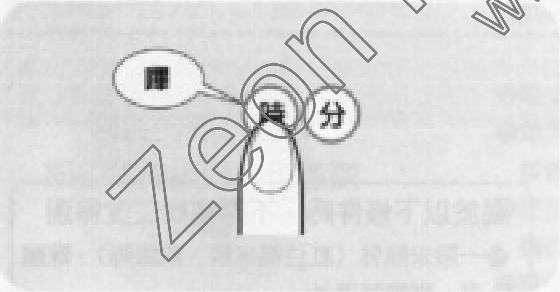
●完成預約的煮飯時間。
（中午12點會顯示12:00；凌晨12點會顯示0:00）
●可記憶預約1與預約2的設定時間。
●最長的預約時間可達1～23小時又50分鐘
（以10分鐘為單位）
●一旦設定預約後，下一次也會繼續已記憶之預約時間。
（選擇預約1或預約2後，只要按下煮飯／快煮鍵，就可預約煮飯時間）
●當稀飯的時間不足65分，糙米不足2小時，其他不足60分鐘時，就會進入立即煮飯模式。
●請設定目前正確的時間。當時間不準時，就無法在預約時間內完成煮飯。→P17
●夏天的預約時間，請設定在12小時內。
（若時間過長，會因水質改變，而出現異味）

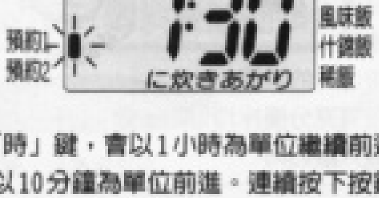
●不得用於放入材料或調味料的什錦．紅豆糯米飯等。
（避免因調味料的沉澱或材料受損，而無法烹煮出美味的口感）
●處於預約狀態時，就不會顯示出現在的時刻。

變更預約的時間

要先按 關/保溫 才開始操作。

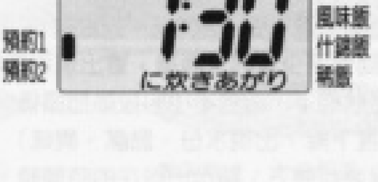
3 按下 時・分 鍵
調整想吃飯的時間





●每按下「時」鍵，會以1小時為單位繼續前進，按下「分」鍵則以10分鐘為單位前進。連續按下按鍵，則可快速變更時間單位。（返回0時，會出現「嗶」聲）

4 煮飯/快煮 按鍵



Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●煮飯所需間參照表

			普通白米	免洗米	糙　米
米　飯	軟Q	標準	約42～49分	約44～51分	約84～97分
		較硬	約37～43分	約40～48分	
		較軟	約45～55分	約45～58分	
	鬆Q	標準	約43～48分	約44～46分	
		較硬	約40～46分	約39～46分	
		較軟	約44～54分	約45～58分	
什錦飯	軟Q	標準	約44～51分	約45～52分	約86～99分
		較硬	約39～49分	約40～50分	
		較軟	約45～58分	約46～59分	
	鬆Q	標準	約44～50分	約45～51分	
		較硬	約41～47分	約42～48分	
		較軟	約47～55分	約48～56分	
什錦飯			約41～50分	約42～51分	約111～114分
壽　司			約44～51分	約45～52分	
稀　飯			約52～57分	約5[illegible]～58分	約110～113分
糯米飯			約43～48分		

●電壓110V，室溫20℃、水溫18℃標準水位為準。
●依米的種類、份量、季節、保溫、水量、電壓的不同而有所差異。
●快煮的行程時間約少10分鐘。
（什錦飯不能快煮）

關於保溫

●保溫時間為24小時內。
（避免變黃、出現鍋巴、過於蓬鬆）
●顯示窗上的保溫經過時間，最多為24小時。超過時間後，即顯示目前的時間。
（持續保溫）
●確實關閉鍋蓋。
（避免乾燥、變色、出現異味）
●將剩餘的少量米飯，集中在內鍋的中央處。
（長時間保溫少量的米飯後，會出現過渡膨鬆的狀態）
●在保溫狀態下，倘若不小心拔除插頭後，需立即插入。
（避免溫度下降，出現水份、黏膩、異味）
●想在保溫狀態下，顯示出現在的時間時，則持續按二次 關／保溫鍵。
（請確認保溫顯示燈有無亮燈）

關於以下條件時，不得執行二度保溫

●一般米除外（紅豆糯米飯、稀飯等）、味噌湯、咖啡等湯汁。

●超過24小時
●冷飯
●帶湯汁的米飯
●沒有充分攪拌均勻的米飯
●放入飯杓時

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●調整時間的方法

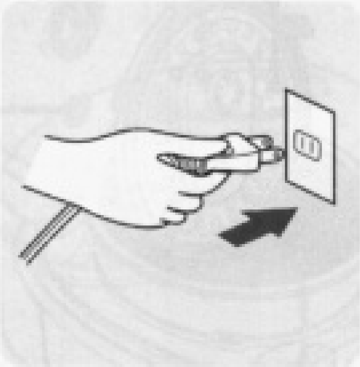
●時鐘會因室溫變化，而出現若干的時差。

●處於預約．煮飯．保溫狀態時，無法變更現在的時間。

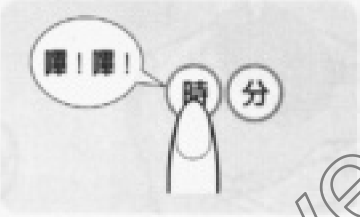
●屬於24小時顯示的時鐘。（中午12點則顯示12:00；凌晨12點則顯示0:00）

例如：下午7:10調整為7:12的操作方法

1 插入電源插頭

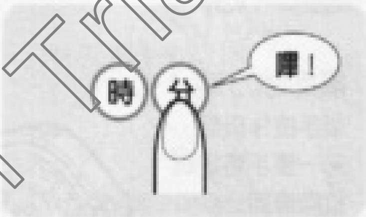


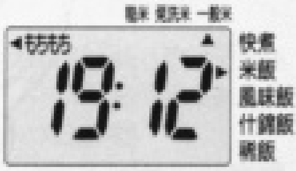
2 時 按2次



分 按2次設定完成。

3 按下 時 與 分 ，設定時間





●持續按下，則可快速設定。
（恢復為0時則會出現「嗶」聲）

●調整時間後，則設定完成

內藏電池 （屬於消耗品）

液晶的顯示面板
即使拔掉插頭，也能顯
示時間。

●電池壽命約4～5年（室溫20℃）。

●電池耗盡時
拔除插頭時，時鐘顯示與預約記憶等內容皆會消失。

●更換電池
請向電器行或量販店購買。

●更換電池後
插入插頭後，請調整現在時間與預約時間。

停電時（同於拔除插頭）

煮飯中

●復電後，則繼續煮飯。

預約中

●復電後，則按照預約內容如期煮飯。

保溫（再加熱）中

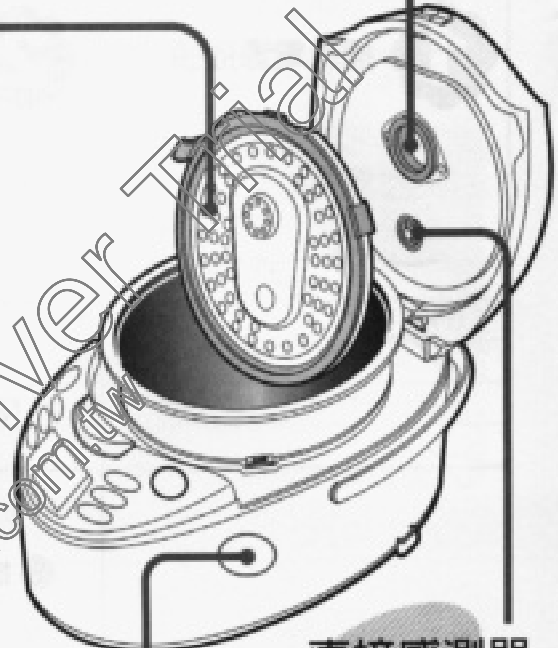
●復電後，持續保溫（再加熱）。
（已變成冷飯時，則自動停止保溫）

在這個情況

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●保養....每次執行

拔除插頭，待本產品已冷卻後再進行保養。



蒸氣口

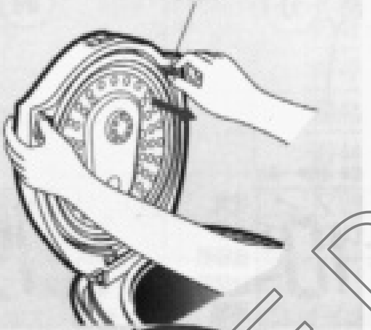
卸除放熱板、蒸氣匣後，用已充分擰乾的布擦拭乾淨。

放熱板

用廚房專用沙拉脫與海棉，仔細清洗乾淨。

■卸除方式

單手按住鍋蓋，另一隻手將旋鈕拉向身前。



■安裝方法

1.配合放熱板的▽箭頭與本體的△箭頭，將卡榫朝溝槽內插入。
2.將上端用力插入，直到出現「喀吃」聲為止。

直接感測器

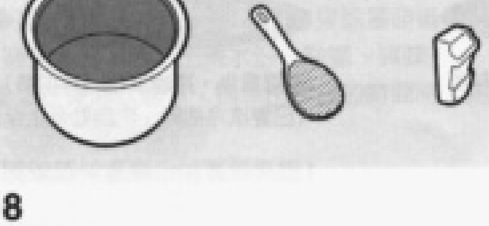
用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨。

鍋底感測器

用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨，頑強汙垢則用細砂紙輕輕磨擦，再用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨。

內鍋．飯杓．飯杓架

●用廚房專用沙拉脫與海棉，仔細清洗乾淨。
●冷卻後再進行保養。



當內鍋有異味時

1.內鍋裝約1/3的水，蓋上蓋子。
2. 炊飯/快煮 按鍵 按二次，把水煮沸。
3.約15分鐘後，按 關/保溫。
4.待水冷卻後，取出清洗乾淨。

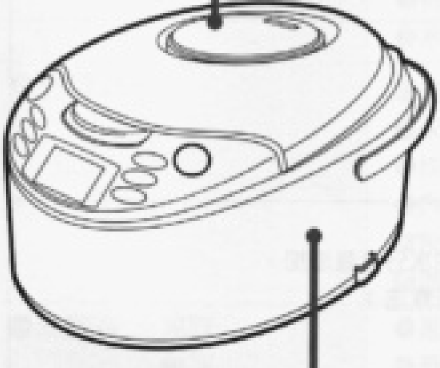
※當內鍋已變形、磨損時，必須更換內鍋，請洽瑞林服務站。

Zeon PDF Driver Trial www.zeon.com.tw

注意 請勿使用以下的物品
避免發生損傷、腐蝕、變色、龜裂

●[illegible]
●揮發油、漂白水、去污粉、稀釋劑、酒精
●鐵刷、菜瓜布的尼龍面、棕刷

請勿直接用水清洗本產品。（避免故障）

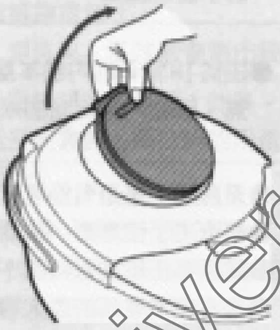


蒸氣匣 · 蒸氣匣襯墊

用海棉清洗後，瀝乾水份（為了保持美味，請仔細清洗乾淨）。
※請勿用菜瓜布的硬尼龍面進行刷洗。（避免刮傷）

■卸除方法

1.拉出



2.按下掛鉤，開啓蒸氣匣，再卸除蒸氣匣襯墊。

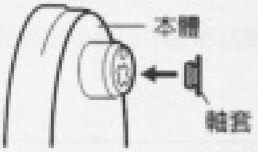
■安裝方法

2.安裝蒸氣匣襯墊，關閉蒸氣卡匣。

2.直到出現「喀吃」聲響，再確認是否已安裝軸套。插入本體。

軸套的安裝方法

●已卸除時，請按照圖示的方式進行安裝。



（假如安裝錯誤，會造成水份溢出的問題）

本體

用已充分擰乾的抹布擦拭乾淨

為了讓內鍋的氟加工常保耐用

■由於產品壽命會隨著經年累月的使用而逐漸減少，因此請細心使用。

●請勿使用金屬製之飯杓、打蛋器、陶器等器皿。
●不得使用醋。
●使用調味料後，立即清洗。
●不得使用漂白水。
●不得使用去污粉、鐵刷等。
●不用飯杓用力敲打內鍋的內側及邊緣。
●請勿將洗米籃放在內鍋上進行掏米或瀝乾水份。

●長時間使用後，會因水份或蒸氣而出現若干的顏色不均現象。
由於這並不會帶來使用上與衛生上的問題，敬請安心使用。
●當心鍋已變形或損耗時，請向服務站購買。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

●故障了嗎？

委託修理之前，請仔細閱讀操作說明書，並檢查以下事項。

這個情況	檢查重點
●使用時有聲音	●「噴」聲是讓內部熱氣，散發於外側的散熱扇音聲。 ●煮飯．保溫中所出現的「嘁嘁」「嘰嘰」聲等，因屬於IH特有的火力調整聲，並非故障。 ●「咕嚕咕嚕」聲是為了用強火煮出香Q可口的米飯，而出現的水份沸騰聲。
●完成時，米飯中央會凹陷	●由於IH特有的內鍋本身會發熱，並以包裹米飯的方式進行炊煮，因此內鍋周圍的米飯膨脹後就會出現這種情況，並非異常。
●無法煮飯 ●無法在預約時間裡煮飯	●煮飯時，是否有停電？ ●是否忘了按煮飯／快煮鍵？ ●是否有正確調整時間？→P17 ●是否超過煮飯的最大容量？
●水份溢出	●是否免洗米用水洗，使免洗米的水分含量增加。 ●是否煮免洗米？一般米用免洗米煮法？ ●是否已確實關閉鍋蓋 ●是否已正確安裝蒸氣匣？→P19 ●內鍋邊緣與鍋蓋襯墊之間，是否夾有米粒等異物？ ●水量是否過多？當水量高於內鍋水位刻度的一半時，就會出現水份溢出的現象 ●煮的份量是否超過最大煮飯量？ ●是否用其他功能來煮稀飯？
●按下煮飯／快煮鍵或關／保溫鍵，經過了一段時間後才會出現警鳴聲	●是否已安裝內鍋？
●蒸氣溢出	●鍋蓋襯墊上有無附著異物？ ●鍋蓋襯墊、蒸氣卡匣襯墊有無變形？ 更換時，請洽服務站。（需付費）
●保溫時，沾有水滴 水滴會滴落	●這是用來防止米飯乾燥，並非異常。 請將水份擦乾。
●插入插頭時，會出現光源	●為了對本體內部的電氣組件進行充電而流入的電流，因此並非故障。
●顯示窗上，出現「R1」字樣	●表示發生故障的內容。 請洽服務站。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

這個情況	檢查重點
●米飯過軟或過硬	●是否有安裝蒸氣卡匣的狀態下煮飯？→P19 ●是否有正確測量米量或水量？（免洗米請用免洗米計量量杯） ●內鍋是否已水平放置？ ●請配合米的種類、硬度的喜好來控制水量。 ●是否用符合選單的水位刻度，來控制水量？ ●是否已正確選擇選單？ ●設定快煮．免洗米．風味飯會蒸出較硬之米飯。
●無法順利煮出什錦飯	●是否有充分攪拌材料與米飯？此外，調味料是否已溶解？ ●材料量是否多於食譜上所介紹的用量？ ●水量是否過少？
●出現鍋巴	當符合以下情況時，就會出現鍋巴。 ●米飯攪拌不均勻。　　●米粒浸泡在水中的時間過長。 ●炊煮胚芽米．什錦飯，或再加熱時。 ●內鍋外側或本體上，附著米粒等異物時。 當設定為鍋巴模式，或因煮飯量的緣故，就會讓鍋巴沾有些許的顏色，但這並不是異常。
●米飯有　異味 　　　　　變黃 　　　　　變硬	●是否有遵守保溫時間(24小時內)？ ●是否正確緊閉鍋蓋？ ●是否已正確安裝放熱板．蒸氣匣？→P19 ●內鍋邊緣與鍋蓋襯墊之間，是否夾有米粒等異物？ ●是否經常清理內鍋．放熱板．蒸氣匣？ ●是否在放入飯杓的狀態下，或冷飯狀態，或在熱飯中添加冷飯的狀態下進行保溫？ ●有無充分攪拌米飯？ ●是否有再加熱已冷掉的米飯，或重複再加熱？ ●內鍋是否沾有異味？→P18

●請勿在本產品內放置其他種類的內鍋，當水滴或米粒進入本體內時，請洽瑞林服務站。
倘若依據上述內容進行調查後，依舊無法解決問題時，請停止使用，並拔除插頭，
立即向服務站告知故障狀況與顯示窗上的英數字（A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8）顯示內容。

※緊急處理方法:當發現產品冒煙異味時請立即拔掉。

※若電源線損壞時，必須由製造廠或有維修資格的人員更換，或通知瑞林科技公司服務人員處理，以避免危險。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

1.肉絲飯

(圖片請參照日文食譜P.6)

選單-米飯 熱量-1人份約342大卡

材料(4人份)
剛煮好的熱飯..............4碗
豬肉薄片..................100g
A{ 酒....................2小匙
  胡椒....................少許
木耳......................6朵
榨菜......................40g
薑切細....................1大匙
B{ 醬油...................2大匙
  酒......................1大匙
  糖......................2小匙
香菜......................少許
麻油......................2大匙

①.豬肉切絲，用A料浸泡。
②.木耳泡水，去掉蒂部，切成細絲。
③.榨菜洗淨切細後，泡水去掉鹽分，再濾乾水分。
④.鍋內加入2大匙麻油，再放薑絲,按1.2.3.材料依序下鍋，以B調味。
⑤.剛煮好的飯和4一起再燜2~3分鐘，起鍋後灑上香菜。

2.鮭魚飯糰

(圖片請參照日文食譜P.7)

選單-米飯 熱量-人份約185大卡

材料(4人份)
飯........................400g
鮭魚......................1片
梅........................1顆
紫蘇......................5片
白芝麻(炒過)..............1大匙

①.鮭魚烤過後，去魚皮、骨後弄碎。
②.梅子去籽拍平，剁碎，紫蘇切成細末，加入白芝麻三種混合。
③.飯拌入①.②料輕輕拌勻，分成4份捏成三角形即可。

3.烤飯糰

(圖片請參照日文食譜P.7)

選單-米飯 熱量-人份約175大卡

材料(4人份)
飯........................400g
A{ 醬油...................2大匙
  米醂....................2小匙
  沙拉油..................適量

①.把飯捏成4個三角形的飯糰，放置15分鐘，使飯的表面略乾(避免在烤的過程中變形)。
②.烤網以大火加熱，塗上沙拉油，改中火再放飯糰烤約2~3分鐘，小心火候，以免焦黑。
③.刷毛沾A醬料，重覆塗在飯糰上。
④.正反兩面反覆塗刷2~3次，直至香味溢出即可。

4.金槍魚(鮪魚)飯糰

(圖片請參照日文食譜P.7)

選單-米飯 熱量-人份約193大卡

材料(4人份)
米飯......................400g
金槍魚罐頭(90g)...........1/2罐
小黃瓜....................1/4條
海苔......................1/2大張
美乃滋....................1/2大匙
鹽........................適量
胡椒......................少許

①. 金槍魚罐頭瀝乾弄碎，小黃瓜切1公分長度，用鹽巴抓去掉水份，海苔切4等份條狀。
②.把金槍魚、小黃瓜、美乃滋充分拌在一起。
③.飯分成4份，手沾少許鹽、水，包入②料捏成三角形，把條狀海苔捲上即可。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

5.蟹肉泡飯

(圖片請參照日文食譜P.8)

選單-米飯 熱量-人份約221大卡

材料(4人份)

冷飯..............................400g
蛋..................................2個
海苔高湯..................800C.C
鹽..................................適量
香菇..............................4朵
醬油..............................適量
金針菇..........................適量
蔥花..............................適量
蟹腳..............................8隻

①.冷飯過水、濾乾，海苔高湯煮開加入金針菇、香菇。
②.飯倒入高湯，煮開後加入蟹腳，加鹽、醬油、調味。
③.蛋打散，倒入鍋內，略煮開，灑上蔥花即可。

6.三色飯

(圖片請參照日文食譜P.8)

選單-米飯 熱量-人份約546大卡

材料(4人份)

米飯..............................400g
雞肉..............................100g
蛋..................................2個
A 砂糖..........................1大匙
  米酬..........................1/2大匙
  鹽..............................1/6小匙
B 砂糖..........................1/2大匙
  醬油..........................1大匙
  米酬..........................1大匙
  薑末..........................1/2小匙
豌豆苗..........................適量
鹽..................................少許
生薑(醃)......................少許

①.蛋打散加入A料拌均。
②.快速炒成細顆粒狀即可。
③.雞肉加入B料，炒至醬汁剩1小匙備用。
④.豌豆苗用鹽水川燙。
取飯盒依序放入上述材料

7.韓國泡菜炒飯

(圖片請參照日文食譜P.9)

選單-米飯 熱量-人份約572大卡

材料(4人份)

冷飯..............................400g
牛肉..............................150g
砂糖..............................1小匙
醬油..............................2小匙
韓國泡菜......................100g
小辣椒..........................適量
鹽..................................少許
胡椒..............................少許
沙拉油..........................適量
醬油..............................適量

①.牛肉切細，以砂糖、醬油醃過，小辣椒去籽，切碎粒。
②.冷飯鬆開。
③.鍋熱，加沙拉油，放入牛肉炒開，等牛肉變色再加入韓國泡菜、辣椒粒拌均。
④.飯倒入炒鍋，加鹽、胡椒調味、醬油少許沿炒鍋加入，增加香味。

※煮壽司飯的秘訣 (圖片請參照日文食譜P.10)

◎醋..............使用上等的高級米醋，會更加的美味可口。

◎高湯............關東式的煮法是加入水和少量的酒而煮成。關西式則是利用海帶高湯而煮成。

◎調味醋.........使用鮪魚生魚片當作佐料的話，由於會抑制甜度，故應比上列的壽司飯少放一點糖。

◎攪拌調味醋時

* 飯應趁熱攪拌，味道比較容易滲透進去。

* 用扇子大力搧的話，色澤會變的比較漂亮。

* 將飯杓直立起來如同切割般地攪拌，避免米飯過黏。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

8.手捲壽司

(圖片請參照日文食譜P.10)

選單-米飯 熱量-人份約429大卡

材料(4人份)

米..............................3杯
酒..............................1大匙
調味醋 米醋...............4大匙
糖..................2大匙
鹽..................1小匙
海苔..............................適量
生魚片、魚卵、紫蘇、芥末
(材料可自行搭配)

①.米洗淨後濾乾。
②.內鍋放入米、酒、壽司、水位3的刻度拌均。
[選單]選米飯+標準軟硬度，按煮飯鍵。
③.拌醋飯的容器先以醋水擦過，飯再倒入。
④.一面攪一面將調味料和飯充分拌均。
※適量醋飯平鋪海苔上再把材料捲入。

9.什錦飯

(圖片請參照日文食譜P.13)

選單-什錦飯 熱量-人份約483大卡

材料（4人份）

米3杯 雞胸肉50g 紅蘿蔔中1/2條
油豆腐1個 水煮竹筍30g 乾香菇3朵
A：薄鹽醬油..............2大匙
米霖.........................1大匙
酒.............................1大匙
鹽.............................1/小匙
雞湯顆粒適量
泡香菇湯汁

①.紅蘿蔔削皮、油豆腐川燙去油。
乾香菇用約500ml的水泡軟去蒂。
雞肉、竹筍切細絲。
②.米洗乾淨瀝乾。
③.內鍋放米，加入香菇湯汁至水位「白米」「3」，
再加入A攪拌。
④.料放在②上，選擇 什錦飯
⑤.煮好後整個攪拌一下。

10.蕃茄飯

(圖片請參照日文食譜P.14)

選單-什錦飯 熱量-人份約478大卡

材料（4人份）

米............................3杯
熟蕃茄中..................2個
花枝腳......................2兩份
鹽.........................1小匙
沙拉油....................1小匙
香料適量

①.蕃茄燙過剝皮，切成1.5㎝左右塊狀。
②.米略洗過瀝乾。
③.內鍋放入米，加入附屬量杯3杯份的水，加鹽，
攪拌一下。蕃茄及花枝放在上面，表面弄平，
加入沙拉油，選擇 什錦飯
④.煮好後灑上香料。

11.蚵仔飯

(圖片請參照日文食譜P.15)

選單-什錦飯 熱量-人份約452大卡

材料（4人份）

米..................................3杯
蚵仔..............................200g
鹽..................................少許
乾香菇............................4朵
A：薄鹽醬油................2大匙
酒...........................2大匙
鹽...........................少許
香菇浸泡湯汁

①.蚵仔放在篩子上灑鹽，篩子搖一搖，將黏稠汁液
去掉，用鹽水洗後瀝乾。
②.鍋子內倒入A調味料，放入蚵仔煮3-4分鐘，將蚵
仔及汁液分開放涼。
③.乾香菇用約500ml的水泡軟，去蒂切薄片。
④.米洗乾淨瀝乾。
⑤.內鍋放米，加入2.的湯汁及泡香菇的湯汁，加水至
「白米」「3」的水位，攪拌一下。放上②蚵仔及③
香菇，選擇 什錦飯。
⑥.煮好後輕輕攪拌一下。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

12.鯛魚飯

(圖片請參照日文食譜P.16)

選單-什錦飯　　熱量1人約360大卡

材料（4人份）

米................................3杯
昆布高湯..................500ml
鯛魚（魚肉）.............240g
鹽 ....適量
A｛醬油.....................1大匙
　　酒..............................1大匙
　　米酬.........................1大匙
　　薑.............................1/2片

① 鯛魚整隻切成8等份，輕輕灑鹽醃一下。
② 鯛魚先烤一下，約8分熟取出。
③ 米洗乾淨瀝乾。
④ 內鍋放入③及昆布高湯，加水至「白米」「3」的水位，再加入A攪拌均勻。
⑤ ②擺在上面，再擺上切成薄片的薑片，選擇什錦飯。
⑥ 煮好後輕輕攪拌一下。
＊薑片依個人喜好加減。

13.豆腐飯

(圖片請參照日文食譜P.16)

選單-什錦飯　　熱量1人約477大卡

材料：（4人份）

米....................................3杯
木綿豆腐.........................1塊
炒過的白芝麻..............1大匙
柴魚.................................5g
A｛和風高湯顆粒.........2小匙
　　醬油.......................2大匙
　　鹽..........................1/2小匙

①米洗乾淨瀝乾，放入內鍋，用附屬量杯加入3杯水。
②豆腐瀝乾水分，直切成一半，再橫切成8等份。稍微重疊並排在內鍋的白米上。
③芝麻先稍微剁過。
④②鋪滿柴魚，再灑入A調味料，選擇 什錦飯。
⑤煮好後，將豆腐稍微攪拌弄碎，再加入剁過的芝麻。

14.蝦仁鮮菇飯

(圖片請參照日文食譜P.17)

選單-什錦飯　　熱量1人約593大卡

材料（4人份）

米...............................3杯
蝦子...........................20尾
草菇...........................1包
生香菇.......................4朵
蘑菇...........................4朵
洋蔥...........................1/2個
紅蘿蔔.......................1片
檸檬汁.......................少許
橄欖油.......................3大匙
白酒...........................2大匙
鹽適量
胡椒少許
高湯塊.......................1/2個
荷蘭芹切丁

① 蝦子剝殼，用竹籤挑掉腸泥。草菇去蒂泡軟。生香菇去蒂切成2-4塊。
② 蘑菇去蒂切成一半，灑上檸檬汁。洋蔥、紅蘿蔔切丁。
③ 平底鍋倒入橄欖油加熱，放入洋蔥、紅蘿蔔用中火炒。等香味出來後加入草菇、香菇、蘑菇拌炒。
④ 加入蝦子，倒入白酒、鹽、胡椒調味，放涼。
⑤ 米洗乾淨後水瀝乾。
⑥ 內鍋放入米、鹽，高湯塊弄碎加入，水加至「白米」「3」，拌勻。
⑦ 加入④的材料，選擇 什錦飯。
⑧ 煮好後攪拌盛盤，灑上芹菜丁。

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

15.牛肉泡菜飯

(圖片請參照日文食譜P.17)

選單-什錦飯　熱量1人約543大卡

材料（4人份）

米..............................3杯

牛肉薄片...............150g

A 醬油.......................1 1/2大匙

麻油.........................1大匙

砂糖.......................1 1/2小匙

蔥切碎.......................1小匙

洋蔥絲.......................1小匙

炒過的白芝麻..........1小匙

白菜泡菜.....................60g

蘿蔔............................80g

花生............................20g

小辣椒.........................8根

B 酒.............................2大匙

醬油.......................1 1/2大匙

鹽..........................1/3小匙

①. 牛肉切小片，加入A調味料。

②. 泡菜切適當大小。

③. 蘿蔔削皮先橫切3公分長，再直切寬1公分大小。

④. 米洗乾淨瀝乾。

⑤. 內鍋放米，加入B，加水至水位「白米」「3」，攪拌。

⑥. ①②③及花生放在上面，選擇 什錦飯。

⑦. 辣椒燙過瀝乾，切成2-3段。

⑧. 煮好後加入7.，再蒸10分鐘左右，整個攪拌一下。

16.海鮮拌飯

(圖片請參照日文食譜P.19)

選單-米飯　熱量1人約586大卡

材料(4人份)

糯米.......................................2杯

白米.......................................1杯

A 高湯塊................................一塊

鹽.......................................少許

胡椒....................................少許

蝦子(中)...........................12隻

透抽.................................適量

蛤蠣.................................適量

蒜頭.................................少許

花椰菜..............................適量

蔥.....................................少許

B 酒.....................................二湯匙

鹽.......................................少許

胡椒....................................少許

①.將糯米、白米洗淨濾乾放入內鍋，水位在「※※※」「3」的刻度，放置約一個小時。再加入A的材料混合,米種類選擇「一般米」；選單選擇「米飯」煮飯。

②.將蝦子去殼、透抽洗淨切1公分大小，再將B的材料加入。

③.將蛤蠣洗淨，把花椰菜洗淨加入少許鹽巴，再將蒜、蔥切絲。

④.先將蒜爆香加入蛤蠣大火快炒，再將花椰菜、蝦子、透抽放入快炒

⑤.待飯煮好後

⑥.將炒好的佐料放入電子鍋內蒸10分鐘

⑦.再放入盤子中最後灑上蔥絲

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

17.稀飯

(圖片請參照日文食譜P.20)

選單- 稀飯　熱量1人份約134大卡

材料(4人份)

白米................................1杯

①. 4人份白米洗淨後將水濾乾(輕輕的用水清洗2~3次)

②. 將白米放置內鍋，水位在「稀飯」「1」的刻度

③. 米的種類選擇「一般米」：選單選擇「稀飯」

18.胚芽米飯

(圖片請參照日文食譜P.22)

選單-米飯　熱量1人約398大卡

材料(4人份)

胚芽米..........................3杯

①. 4人份胚芽米洗淨後將水濾乾(盡量不要將胚芽洗掉，輕輕的用水清洗2~3次)

②. 將胚芽米置於內鍋，水位在「白米」「3」的刻度

③. 米的種類選擇「一般米」：選單選擇「米飯」

④. 米飯煮好後再充分攪拌

zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw

19.糙米飯

(圖片請參照日文食譜P.22)

選單-米飯　熱量1人約172大卡

材料(4人份)

糙米................................3杯

①. 4人份糙米洗淨後將水濾乾(輕輕的用水清洗2~3次)

②. 將糙米放置鍋內，水位在「玄米」「3」的刻度

③. 米的種類選擇「糙米」：選單選擇「米飯」

④. 米飯煮好後再充分攪拌

※當糙米及白米比例不同時

- ●當糙米比例較多時→水位以「玄米」刻度，米的種類選擇「糙米」,選單選擇「米飯」
- ●當白米比例較多時→水位以「白米」刻度，米的種類選擇「一般米」,選單選擇「米飯」

20.糙米沙拉

(圖片請參照日文食譜P.23)

選單-米飯　熱量1人約299大卡

材料(4人份)

糙米....................3杯	鮭魚罐頭................90克
檸檬汁..............適量	砂糖........................適量
葡萄乾..............適量	白蘭地....................適量
青椒....................2個	洋蔥..........................1/3
蕃茄....................1個	杏仁片....................適量
香菜..................少許	萵苣........................適量
沙拉醬..............適量	

①. 糙米飯煮好後冷卻

②. 將鮭魚拌開後加入砂糖及淋上檸檬汁少許

③. 葡萄乾淋上白蘭地少許

④. 青椒洗淨後切成丁狀

⑤. 洋蔥洗淨切塊後乾燥

⑥. 蕃茄用熱水燙過切塊

⑦. 香菜切好

⑧. 萵苣洗淨後用手撥開泡冰水後，鋪放在盤子上

⑨. 將鋪好萵苣的盤子放入煮好冷卻後的糙米飯

⑩. 將 ②~⑦的材料放入，灑上香菜、杏仁片、淋上沙拉醬

規格

機型			NJ-ED18
電源			交流110V/60HZ
消費電力（W）	煮飯時		1250
	保溫時		30
煮飯容量（最小～最大）（L）	米飯・什錦飯・胚芽米・發芽米（一般米・免洗米）		0.18～0.18(1～10杯)
	米飯・什錦飯（糙米）		0.18～1.08(1～6杯)
	什錦飯（一般米・免洗米）		0.36～1.08(2～6杯)
	什錦飯（糙米）		0.36～0.72(2～4杯)
	壽司（一般米・免洗米）		0.54～1.8(3～10杯)
	稀飯（一般米・免洗米・糙米）		0.09～0.27(0.5～1.5杯)
	快煮		以最大炊飯容量的60%為上限
電源線長度（m）			1(自動捲線)
外觀			281x368x234
重量（kg）			5.4
構造			●預約設定煮飯・自動二度炊 ●附安全裝置（底部感應＋溫度保險絲） ●不銹鋼5層內鍋構造 ●時間記憶設定 ●全年均一保溫

●保溫時的消耗電力，是在電壓110V，室溫20°C的平均消耗電力。
●關掉保溫時消耗電力約1.5W(有插上電源時)

瑞林公司全省服務站 歌林售後服務保證 授權 瑞林科技服務公司 執行 售後服務專線：0800-066-628

台東	(089)327-377	台東市永福路145號
花蓮	(03)8529-191	花蓮縣吉安鄉吉興路1段234號
羅東	(03)9543-248	宜蘭縣羅東鎮興東南路35之1號
基隆	(02)2424-8916	基隆市中船路112巷24號
松山	(02)2769-8800	台北市松隆路119-3號
北北	(02)2595-2113	台北市敦煌路205號
北西	(02)2303-2814	台北市和平西路2段92-1號
中和	(02)2244-5628	台北縣中和市板南路112號
三重	(02)8287-6869	台北縣三重市溪尾街14號
板橋	(02)2274-2008	土城市學府路1段189巷11弄2號
桃園	(03)428-7001	桃園縣中壢市新興路286號
新竹	(035)236-370	新竹市和平路147號
苗栗	(037)321-221	苗栗市至公路403號
中港	(04)2350-4471	台中市工業區20路39號
台中	(04)2241-3763	台中市北屯路427-3號
彰化	(04)751-3774	彰化市中山路1段123號
南投	(049)2233-483	南投市中興路346號
北港	(05)773-2938	雲林縣北港鎮華勝路143號
嘉義	(05)268-6574	嘉義縣水上鄉粗溪村136號
新營	(06)632-3714	新營市民榮里和平路6-1號
台南	(06)280-4061	台南市文成路757號
岡山	(07)697-4493	高雄縣路竹鄉環球路459號
高雄	(07)761-2976	高雄市光華一路148-2號
建國	(07)747-0710	高雄縣鳳山市中山西路27號
忠孝	(08)732-5225	屏東市忠孝路124號
澎湖	(06)921-1099	澎湖縣馬公市西文里173號

三菱電子鍋 100% 日本原裝進口 生產國：日本

歌林股份有限公司 歌林是通過 ISO 9000 國際品質認證合格的廠商
歌林網址：http://www.kolin.com.tw 消費者服務專線：0800-231-758
總 公 司：台北市重慶南路一段86號10樓（歌林商業大樓）TEL:(02)2314-3151

Zeon PDF Driver Trial
www.zeon.com.tw